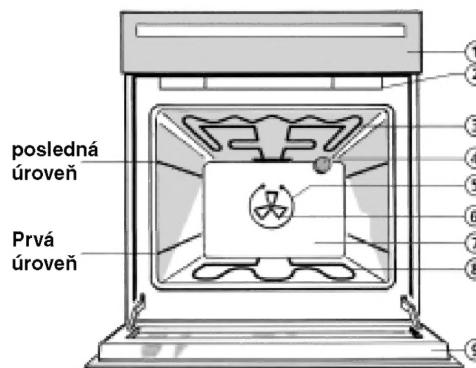


POPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
3. Vrchný ohrevný článok (možno ho znížiť)
4. Zadné osvetlenie
5. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
6. Ventilátor
7. Zadná katalytická prepážka
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Chladné dverka rúry

PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

Plech na pečenie zákuskov:



Bočné katalyticke panely:



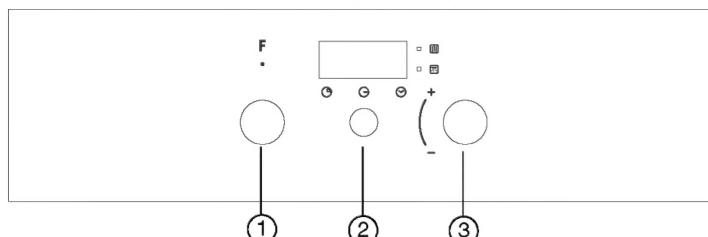
Rošt:



Nádoba na odkvapkávanie:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovládací gombík Zapnutie/Vypnutie - Výber funkcií
2. Tlačidlo pre potvrdenie a výber programu
3. Ovládacím gombíkom môžete zmeniť vopred nastavené hodnoty (teplotu, čas, úrovne)

Tabuľka funkcií rúry			
Funkcia	Nastavená teplota	Rozsah teplôt	Popis funkcie
- Vypnutá rúra	-	-	-
OSVETLENIE	-	-	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry
MLTF (prihrievanie)	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> Na udržiavanie stálej teploty vnútri rúry. 35°C: na výkysnutie cestovín, chleba a pizze. 60°C: na udržanie teploty jedla po varení. Odporúčame Vám používať prvú úroveň vodiacej lišty.
STATICKÁ	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Na prípravu mäsa, rýb a hydiny na jednej úrovni. Rúru predohrejte na požadovanú teplotu a vložte jedlo do rúry ihned potom, keď kontrolka zhasne. Odporúčame Vám používať druhú alebo tretiu úroveň lišty v rúre.
S VENTILÁTOROM	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Na prípravu jedál na max. 2 úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
NÚTENÝ OBEH TEPLÉHO VZDUCHU	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Na varenie jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu v rúre, bez predohrevu, na jednej alebo viacerých úrovniach (napr.: ryby, zelenina, koláč) bez prenosu vône z jedného jedla na druhé.
TURBOVENTILÁTOR	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Na prípravu jedla na jednej úrovni (napr.: ovocie, torty, bábäky, zelenina, pizza, hydina).
GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Na grilovanie rebičok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Funkciu možno nastaviť na rôznu úroveň výkonu (1 min - 5 max). Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. Počas varenia môžete nechať dverka rúry zatvorené alebo mierne pootvorené. V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkávanie, umiestnenej v prvej polohе, trochu vody, zniží sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. Odporúčame otobiť potraviny počas prípravy.
TURBOGRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäsa). Funkciu možno nastaviť na rôznu úroveň výkonu (1 min - 5 max). Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. Počas varenia musia zostať dverka rúry zatvorené. V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkávanie, umiestnenej v prvej polohе, trochu vody, zniží sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. Odporúčame otobiť potraviny počas prípravy.
PIZZA/CHLIEB	-	P1-300°C P2-220°C	<ul style="list-style-type: none"> Na pečenie pizze, chleba, posúchov.
DOPLNKOVÝ OHREVNÝ ČLÁNOK	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Na rýchly predohrev rúry. Počas ohrevu sa indikátory teplomera postupne rozsvietia. Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa funkcia vypne automaticky a zaznie zvukové znamenie, ktoré indikuje automatický prechod rúry do funkcie STATICKÁ.

TABULKY VARENIA

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň Zhnednutie	Teplota (°C)	Doba varenia (minúty)
MÁSO Jahňa, kozlá, baranina		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Pečené mäso (telacie, bravčové, hovädzie) (kg 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kurča, králik, kačica		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Morka (4-6 kg) + Uroveň Zhnednutie 3		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Hus (kg 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
RYBY (VCELKU) (1-2 kg) Ostriež, okurí, tuniak, losos, trčka		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
RYBY (FILE)		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
ZELENINA Paprika a plnené paradajky		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pečené zemiaky		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
KOLÁČE, ZÁKUSKY A POD. Kýsnuté koláče		X	2	-	180	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Plnené koláče s tvárom		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Linecké koláče		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Záviny		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Sušienky		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Sladké pečivo		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň Zhnednutie	Teplota (°C)	Doba varenia (minúty)
Slané torty		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Plnené ovocné torty napr. s ananásom, broskyňami		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Snežové sušienky		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Zákusky z lístkového cesta		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Suflié		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TABUĽKA GRILOVANIA

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň výkonu	Doba varenia (minúty)
Rebírka		X	4	5	35 - 45
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Klobásky		X	3 - 4	5	30 - 40
Rošťenka		X	4	5	35 - 45
Ryby (file)		X	3 - 4	5	35 - 45
Kuracie stehná		X	3 - 4	5	40 - 50
Špízy		X	3 - 4	5	40 - 50
Rebírka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kurčaťa		X	3	5	45 - 55
1/2 kurčaťa		X	3	5	45 - 55
Kurča vcelku		X	3	5	60 - 70
Pečené mäso (bravčové, hovädzie)		X	2	5	60 - 70
Kačica		X	2	5	70 - 80
Jahňacie stehno		X	3	5	70 - 80
Roast beef		X	3	5	50 - 60
Pečené zemiaky		X	3	5	50 - 60
Ryby (pražma, pstruh)		X	3	5	50 - 60

Poznámka: pri príprave mäsa pri funkcií s ventilátorom a v statickej funkcií Vám odporúčame pridať funkciu Zapekanie, s úrovňou od 1 po 3.
Teploty a doby varenia sú iba približné.

SK

Elektronický programátor



NÁVOD NA POUŽITIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Displej



Rýchla aktivácia rúry

Po prvom zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení dodávky elektrickej energie sa na displeji zobrazuje "STOP".

Pri aktivácii rúry:

1. Otočte ovládací gombík (1) do polohy "0".
2. Stlačte tlačidlo (2). Displej zobrazuje "--:--".

Nastavenie a úprava nastavenia hodín:

1. Stlačte tlačidlo (2) trikrát.

2. Otočte ovládací gombík (2) do 15 sekúnd, aby sa nastavil presný čas.
Na displeji budú blikat číslice hodín.
3. Stlačte tlačidlo (2) alebo počkajte 15 sekúnd, aby sa nastavenie automaticky potvrdilo.

Zmena presného času:

Stlačte dvakrát tlačidlo (2), na displeji bliká ☰. Zopakujte horepopísané úkony.

Nastavenie funkcie prípravy jedla:

1. Otočte ovládací gombík (1) do polohy želanej funkcie: na displeji bliká teplota alebo nastavená úroveň grilu.
2. Ak je uvedená hodnota správna, stlačte tlačidlo (2) na jej potvrdenie alebo počkajte 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Aby ste zmenili predvolenú teplotu alebo úroveň grilu:

1. Otočte ovládací gombík (3): na displeji bliká teplota (alebo úroveň grilu, keď je ovládací gombík (1) v polohе ☰ ☰).
2. Stlačte tlačidlo (2) na potvrdenie alebo počkajte približne 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Rúra sa zapne približne 5 sekúnd po potvrdení: na displeji sa postupne rozsvietia kontrolky zvyšovania teploty ☰, indikujúc stupnicu v °C a postupné zvyšovanie teploty.

Poznámka:

Nastavené hodnoty sa dajú zmeniť aj počas prípravy jedla.

Po ukončení prípravy jedla:

Rúru vypnite otvorením ovládacieho gombíka (1) do polohy "0". Na displeji sa znova zobrazí presný čas.

Upozornenia:

Aby ste zrušili akékoľvek nastavenie, otočte ovládací gombík (1) do polohy "0".

Ak 5 sekúnd podržíte stlačené tlačidlo (2), zruší sa zvukový signál spojený s pohybmi ovládacích gombíkov a s tlačidlami.

Zvukový signál sa znova aktivuje opäťovným stlačením tlačidla (2) na 5 sekúnd. Z bezpečnostných dôvodov sa rúra, po 4,30 hodinách nepretržitej činnosti, vypne automaticky (s výnimkou funkcií ☰ ☰ a ☰ ☰).

Obsluha rúry použitím elektronického programátora

Nastavenie doby varenia:

Dĺžka prípravy jedla umožňuje nechať rúru v činnosti (pri akejkoľvek funkcií) počas nastavenej doby, po uplynutí ktorej sa rúra automaticky vypne. Maximálna naprogramovateľná doba prípravy jedla je 3 hodiny a 59 minút.

1. Nastavte funkciu a teplotu alebo úroveň grilu (pozrite časť: "Rýchla aktivácia rúry" a "Nastavenie funkcie prípravy jedla").

2. Opakovane stlačajte tlačidlo (2), na displeji bliká symbol ☰ zobrazí sa "-0:00".



3. Otočte ovládací gombík (3) smerom vpravo: na displeji sa zobrazí blikajúca nastavená doba. Zobrazenie pomlčky "-" znamená, že nastavená doba sa bude skracovať, až kým nedosiahne "0".

4. Po 20 sekundách od nastavenia sa rúra zapne automaticky a na displeji sa zobrazí zostávajúce doba prípravy jedla.

Poznámka: Aby ste zobrazili alebo zmenili vopred nastavenú teplotu, otočte o jednu polohu ovládací gombík (3). Aby sa znova zobrazovala zostávajúce doba, počkajte 20 sekúnd alebo stlačte tlačidlo (2).

Postup na používanie funkcií Extra zapekanie ☰ a Udržiavanie v teple ☰ nájdete v časti "Speciálne funkcie".

Aby ste zmenili predvolenú teplotu alebo úroveň grilu:

Otočte ovládací gombík (3) a potvrde stlačením tlačidla (2) alebo počkajte približne 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.



Zobrazenie End na displeji:

Po uplynutí vopred nastavenej doby (ukončenie prípravy jedla) sa na displeji zobrazí End a počas 15 minút bude pravidelne zaznievať zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky a osvetlenie rúry ostane svietiť približne 25 min.

1. Stlačte tlačidlo (2), čím zvukové znamenie zrušíte.
2. Otočte ovládací gombík (1) znova do polohy "0". Osvetlenie zhasne.

Na displeji sa znova zobrazí presný čas.



Nastavenie času ukončenia varenia

Táto operácia umožňuje nastavenie hodiny ukončenia varenia s predstihom. Maximálna naprogramovateľná doba je 23 hodín a 59 minút.

1. Nastavte funkciu a teplotu alebo úroveň grilu. Pozri časť: "Rýchla aktivácia rúry", odsek: "Nastavenie funkcie prípravy jedla".
2. Napríklad, je 10:00 hodín: stlačte tlačidlo ②, symbol  bliká a na displeji sa zobrazí "- 0:00".
3. Nastavte dobu prípravy jedla (napr. 45 minút) otočením ovládacieho gombíka ③: na displeji bliká nastavená doba.
4. Stlačte tlačidlo ② na potvrdenie nastavenia (napr. 45 minút): symbol  bliká a na displeji sa zobrazuje presný čas plus doba prípravy jedla (napr.: čas 10:00 + 45 minút = čas 10:45).
5. Zvolte čas, kedy sa má doba prípravy jedla ukončiť otočením ovládacieho gombíka ③ (napr.: čas 12:30).
6. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, kým sa znova nezobrazí presný čas (čas 10:00), alebo počkajte približne 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.



Rúra sa zapne automaticky v čase, kedy sa má príprava ukončiť po odpočítaní dĺžky doby prípravy (napr. o 11:45): na displeji sa rozsvietia   .

Aby ste skontrolovali nastavenú teplotu alebo úroveň grilu, otočte ovládací gombík ③ o jednu polohu.

Aby ste skontrolovali alebo zmenili dobu prípravy jedla (napr.: 45 min.), ako aj čas ukončenia prípravy (napr.: 12:30) stlačte tlačidlo ②.

Špeciálne funkcie: (Extra zapekanie a Udržiavanie v teple Tieto funkcie sú k dispozícii iba s nastavením doby prípravy jedla alebo času ukončenia prípravy.

Je možné nastaviť obe špeciálne funkcie súčasne alebo jednotlivzo.

Extra zapekanie

Táto funkcia umožňuje zapekanie a zhnednutie jedál (napr.: pečené mäso) počas prípravy. Je možné nastaviť úroveň zapekania 1-2-3, kde číslica 1 predstavuje minimálne a 3 maximálne zapekanie.

Túto funkciu môžete nastaviť iba v kombinácii s funkciami   .

Nastavenie špeciálnej funkcie Extra zapekanie

1. Nastavte dobu pečenia alebo čas ukončenia prípravy jedla. Pozrite "Rýchla aktivácia rúry" a "Nastavenie funkcie prípravy jedla".
2. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, až na displeji bude blikat symbol  a zobrazí sa "0".
3. Otočte ovládací gombík ③, aby ste nastavili úroveň zapečenia jedla: 1, 2 alebo 3.
4. Stlačte tlačidlo ② dvakrát alebo počkajte 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.



Udržiavanie v teple

Táto funkcia umožňuje udržiavať teplotu 60°C po ukončení príprvy jedla pri automatickej činnosti rúry.

Funkciu "Udržiavanie v teple" môžete nastaviť iba v kombinácii s funkciami    .

Nastavenie špeciálnej funkcie udržiavania v teple

1. Nastavte dobu prípravy jedla alebo čas ukončenia prípravy. Pozri časť: "Rýchla aktivácia rúry" a "Nastavenie funkcie prípravy jedla".
2. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, na displeji bliká symbol  a zobrazí sa "- C".
3. Otočte ovládací gombík ③ do polohy "60C".
4. Stlačte tlačidlo ② alebo počkajte 20 sekúnd na automatické potvrdenie nastavenia.



Ovládací gombík časomieri

Casomieru môžete používať, iba ak rúra nie je v činnosti, pričom umožňuje nastavenie maximálnej doby 3 hodiny a 59 minút.

Nastavenie časomieri:

1. Ovládací gombík ① nechajte na "0". Na displeji sa zobrazí presný čas.



2. Stlačte tlačidlo ②, na displeji bliká symbol .



3. Otočte ovládací gombík ③ smerom vpravo. Na displeji bliká nastavená doba. Zobrazenie pomlčky "-" znamená, že nastavená doba sa bude skracovať, až kým nedosiahne "0".

4. Stlačte tlačidlo ② alebo počkajte približne 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Po uplynutí nastavenej doby:

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí .

Stlačte tlačidlo ②: zvukové znamenie sa preruší. Na displeji sa znova zobrazí presný čas.